

SALMON GURU

SAVAGE FOOD

MADRID

• • • • • • • • •

Casa fundada en 2016



Querido comensal;

Nuestra cocina se define por una audaz combinación de ingredientes y culturas; las arraigadas en el Madrid más diverso, vibrante y multirracial y las descubiertas en nuestros viajes.

En resumen, un mestizaje inusual que un apasionado describió como un “frenético festival de sabor y locura”.

La perfecta simbiosis entre nuestro mundo líquido y sólido está diseñada para compartir, si quieres..

Prueba el primer bocado y ¡disfruta!



MAR



Nigiri crujiente de corvina curada en ponzu con emulsión de kimchi y yuzu mayo

11€/4 uds



Lobster Roll de bogavante en pan brioche con coleslaw de lima, wasabi y emulsión de ajo negro y galanga

14€



Zamburiña acevichada con vinagreta de kimchi, naranja y alga yuyo

9€/2 uds



Taco nori crujiente de lubina curada en garum cítrico con cancha frita y salsa holandesa de sriracha

6€/ ud



Gyozas rellenas de langostino con salsa chili crab y camarones fritos al tandoori

15€/4 uds

AIRE



Saam de pollo tonkatsu marinado en
yogurt y gochujang con salsa
chilli jam, hierbas aromáticas y
especias tostadas

🌶 13€ / 3 uds



Magret de pato en salsa anticuchera,
y mini mazorca en mantequilla de
huacatai

17€



TIERRA



Ramen seco con mantequilla de miso, papada asada en caldo master stock y salsa butano kakuri

14€



Bao de entraña marinado en teriyaki de piña y relish de rábano picante

8€/ud



Mantou frito de steak tartar con mayonesa de wasabi y polvo de algas

14€ / 2uds



Tataki de picaña ahumada con aceite umami de soja, sésamo y pimienta coreana kochukaru

13€



Kofta de ternera madurada con chutney de tomate y tzatziki de calamansí en pan naan

13€/ud





HUERTO

 Ensalada tailandesa con fideo de ramen wavy templado, vinagreta de tamarindo, lima y panela
*[con camarones fritos]



11€



Gyozas de verduras al wok en salsa hoisin y mayonesa de chipotle



13€/4 uds



Taco mexicano de coliflor al pibil con emulsión de jalapeños asados y piña tatemada



8€/ud



Bao relleno de padthai de setas shiitakes salteadas al wok, salsa de tamarindo y hierbas aromáticas



7€/ud

POSTRES



Single donuts infusionado en crema de leche y estragón, tostado a la plancha con caramelo salado de aceto balsámico y helado de sésamo negro

8€



Duo de Canolli: uno relleno de ricotta, yuzu y pasta de pistachos y el segundo relleno de dulce de leche con miso blanco y mascarpone

7€



Trío de pani puri relleno de tres chocolates y helado de jengibre

7€

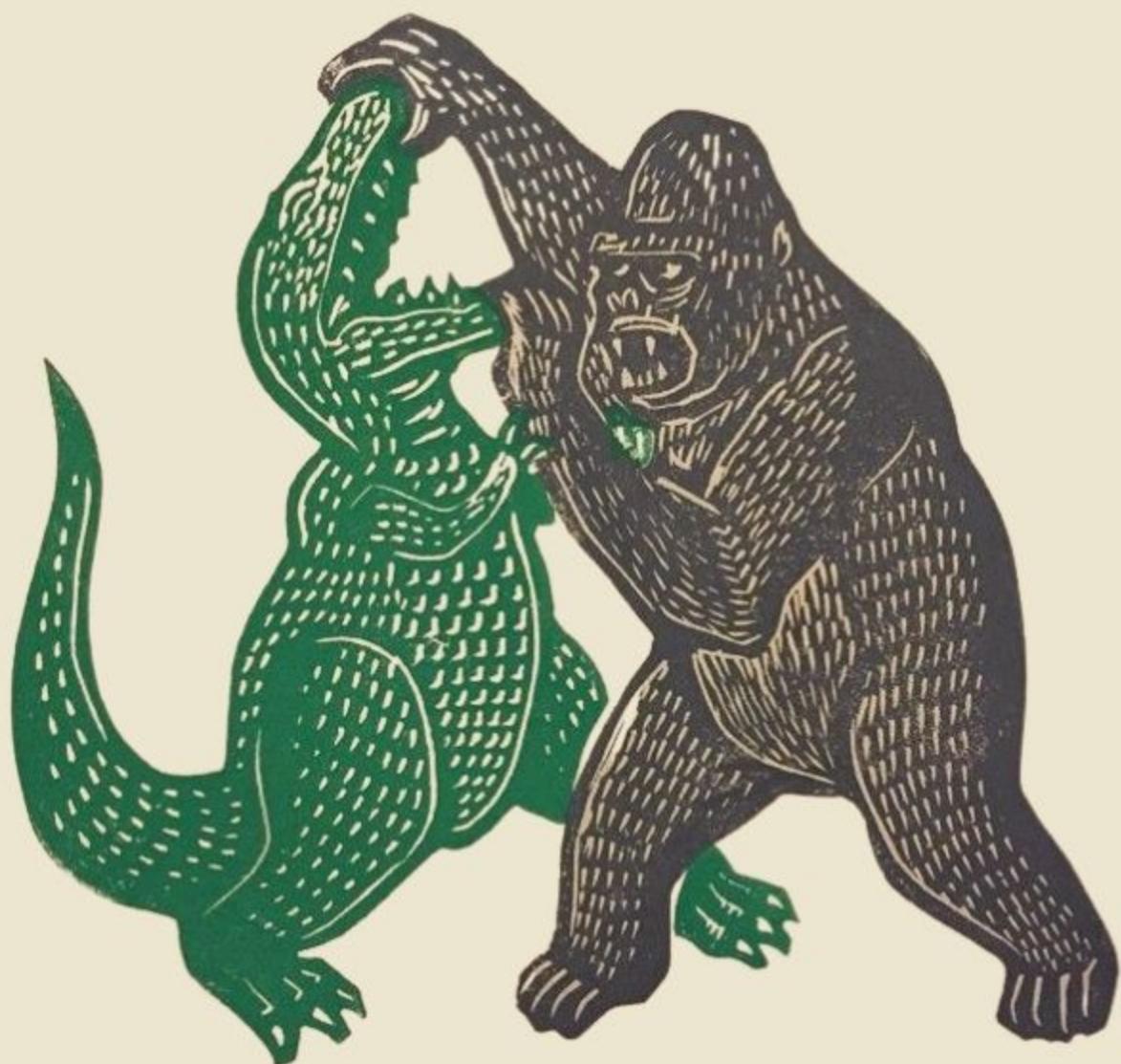


*En caso de alergia o intolerancia consulte a nuestro personal

(✓) Vegetariano

(🔥) Picante

BON APPETIT!





ゴジラ

キングコング

CONOCE NUESTRA GURU ROUTE

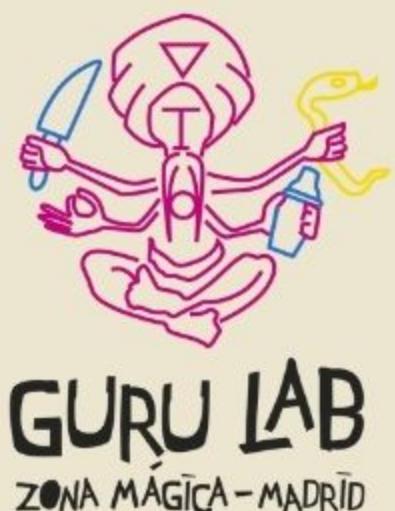


SALMON GURU

VIVA
MADRID

1856

Taberna Inusual



GURU LAB
ZONA MÁGICA - MADRÍD

@salmonguru

@vivamadridtaberna

@gurulabmadrid